

2

# Decorando Tortas

Marta Ballina



# Recuerdo del Jardín



*Esta torta, que imita la clásica foto de los chicos en jardín de infantes, presenta otra opción del collage con volumen.*



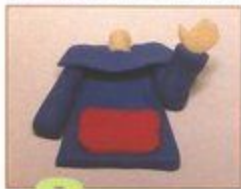
**Nenes:** modelar una bolita en mazapán color piel y aplastarla. Abuecar los ojos con un palillo. Reflejarlos de diferentes formas. Con colorante marrón y pincel fino pintar la nariz, las pecas y las cejas. Colorear las mejillas con rojo bien diluido con agua. Decorar el pelo con glacé en cartucho.



**1** **Cuerpo parado:** entrar mazapán azul y/o del color del guardapolvo que sus chicos usen en jardín- a 3 mm de espesor, techar un trapazo y colocarlo sobre un telgopor. Hacer el bolsillo con pasta roja. Formar el cuello con un rollo de pasta color piel.



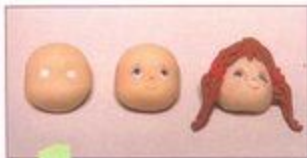
**2** Modelar dos rollitos para los brazos y pegarlos con clara de huevo. Colores mixtos. Modelar las manos en pasta color piel, haciendo pequeños cortes para separar los dedos. Pegarlos en el extremo de los brazos.



**3** Cortar el cuello del guardapolvo según el molde y pegarlo al cuerpo, acomodando la pasta en los hombros.



**4** Decorar el guardapolvo con glacé rojo en cartucho.



**Notas:** se modelan igual que las vacas, sólo que en este caso, en los ojos se pistan también las pestañas. El pelo puede decorarse más largo y puede adornarse con lazos o incluso realizarse con el glacé en cartucho.



**Para hacer el pelo,** pegar la cabeca con glacé sobre un velón de modo que no se mueva. Luego, decorar el pelo con glacé en cartucho, dejar secar bien y desprender con cuidado.

## Decoración

Preparar una bandeja de 30 cm por 40 cm, forrarla con papel crepé rojo y pegar una cinta en su contorno.

Preparar una torta de 30 cm por 40 cm, rellenarla y pegarla con dulce de leche de repostería sobre un cartón forrado con papel aluminio. Forrar la torta con fondant extendido lo con cualquier cobertura para tortas en pasta) y pegarla sobre la bandeja. Decorar el borde inferior con una guarda de glacé en manga con boquilla lisada.

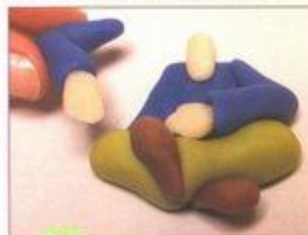
Para hacer el fondo, manchar la superficie de la torta con un pincel chato de cerdas duras, utilizando colorantes amarillo, rosa, celeste y violeta, diluidos con agua.

Estar fondant extendido a 1 cm de espesor y cortar franjas de 4 cm de ancho, con los extremos cortados en diagonal, para formar el marco. Aparte, cortar 4 tiras de 1 cm de ancho para hacer los esquinteros. Pegar todo en fresco con glacé. Con un hisopo humedecido en colorante hacer florcitas "novevidas". Decorar los detalles con glacé en cartucho.

Para armar la foto, comenzar a pegar los cuerpos parados en la parte superior, dejando un espacio para la cabeza. Pegar esta con glacé sobre el cuello de pasta. Pegar los cuerpos de la segunda fila 1 cm más abajo que los guardapolvos de arriba. Pegar las cabezas. Para hacer la última fila, pegar primero los cuerpos sentados y luego las cabezas, cubriendo un poco la parte inferior de los guardapolvos de arriba.



**Cuerpo sentado:** estirar pasta azul y cortarla según el molde. Hacer el cuello con un rollo de pasta color piel. Para las piernas, modelar dos rollos, uno más corto que otro. Pegar el corto en el lado izquierdo del maldito y el largo, en el derecho.



**Para las zapatas** modelar dos conitos con las puntas aplanadas y **pegar una** en el rollo más largo y la otra por debajo de ésta. Modelar los brazos doblados a partir de dos rollos de pasta azul. Pegarlos de modo que los codos queden sobre las rodillas. Cortar el cuello del guardapolvo en pasta azul según el molde y decorar los detalles con glacé rojo.

## Armado de la foto



**1** Pega a la hoja, con un poco de glacé primero los cuerpos parados en la parte superior, dejando un espacio para la cabeza.



**2** Pega las cabezas con glacé sobre los cuernos de pasta. Pega los cuerpos de la segunda fila 1 cm más abajo que los guapoleros de arriba.



**Fondos:** manchar la superficie de la hoja con un pincel chato de cerdas duras, utilizando colores como amarillo, rojo, celeste y violeta, diluidos con agua.



**3** Pega las cabezas con glacé sobre los cuernos de la segunda fila, cubriendo un poco la parte inferior de los guapoleros de arriba.



**4** Para hacer la última fila pega primero los cuerpos sentados 1 cm más abajo que los guapoleros de arriba y luego pega las cabezas.



**Armado:** pega primero los cuerpos parados en la parte superior, dejando un espacio para la cabeza. Pega ésta en el cuello con un poco de glacé. Pega los cuerpos de la segunda fila 1 cm más abajo que los guapoleros de arriba. Pega las cabezas.

## Sugerencia

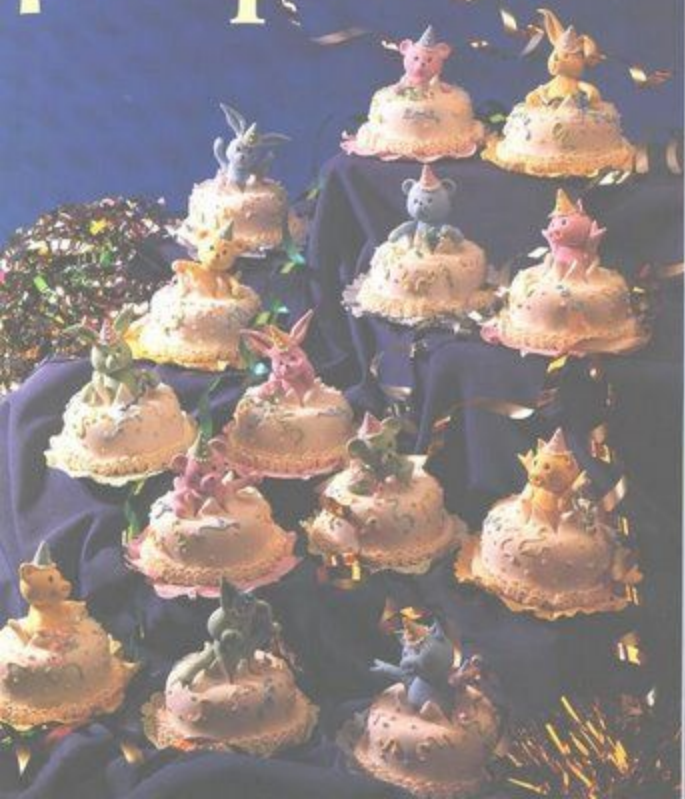
Este modelo puede resultar muy adecuado como torta de cumpleaños, pero también es una excelente propuesta como torta de fin de año para un jardín de infantes. En este caso, si quiere trabajar en forma aún más detallada, se pueden representar los diferentes

característicos de cada chico, por ejemplo, un pelirrojo, otro con el pelo largo, otro con pecas, otro con ojos azules, otro con ojos negros, etc. Esto hará que los chicos se identifiquen en la torta y la fiesta sea más divertida.



**5** Para hacer la última fila, pega primero los cuerpos sentados y luego las cabezas, cubriendo un poco la parte inferior de los guapoleros de arriba.

# ¡Sorpresa!



Ositos, conejos y  
chanchitos de pasta  
se escondieron en  
estas minitortas  
para aparecer por  
sorpresa en el  
momento del festejo.  
Una divertida opción  
para que los chicos  
disfruten de  
porciones  
individuales.



**Consejo:** modelar el cuerpo con un conito de pasta amarilla y pegarle con clara un rollo para el cuello. Atrevesarlo con un hilo negro. Hacer la cabeza a partir de una bolita y, para formar las orejas, alinearla hacia un lado, aplamar y hacer un cono con tieta. Marcarlas en el centro con una estroca y alinear los ojos. Con clara, pegar una bolita de pasta aplastada para el hocico y marcarlo con pulido. Hacer los brazos con dos rollos de pasta y pegarlos con clara. Hacer un bonete de pasta y pegado. Decorar los ojos y el hocico con glacié negro en canchuto y el bonete con glacié blanco. Dejar secar.

## Minitortas



**1** Preparar una torta cuadrada de 32 cm de lado y 4 cm de alto. Untar la superficie con dulce de leche y forrarla con fondant extendido, dejando libre los laterales. Cortar las minitortas con un cortante redondo de 8 cm de diámetro (salen 16 porciones).



**2** Pegar cada minitorta sobre una base de cartón forrada con papel aluminio y untar el contorno con dulce de leche. Cortar un círculo de poliestireno y colocarlo sobre la minitorta (ver Notas). Forrarla con fondant sin tela.



**3** Preparar bases de cartón de 12 cm de diámetro, forrarlas con papel aluminio y pegarles encima una blondia. Pegar sobre estas las minitortas con dulce de leche. En el fondo inferior realizar una guita zigzag con glacié en manga y boquillaizada.



**4** Para pegar los marcos, colocar un poco de glacié en el espacio que quedó al levantar el fondant y ubicarlos en el interior.





**Oso:** sobre una base de triángulo hacer el cuerpo con un conito de pasta azul y el cuello con un rollo. Atravesarlo con un fideo seco. Modelar la cabeza con una bolita de pasta y almocafarla en la zona de los ojos y de las orejas. Rellenar los ojos con glacé negro e insertar dos bolitas aplastadas de pasta para las orejas, pegándolas con clara. Abolillarlas. Pegar una bolita para el hocico, marcarlo con púñito y simular la nariz con glacé negro. Hacer los brazos con dos rollitos, marcar las manos con estaca y pegarlos con clara. Hacer un bonete como el de los conejos.



**Chanchitos:** modelar el cuerpo y el cuello como en los dos casos anteriores y atravesarlos con un fideo seco. Modelar la cabeza con una bolita de pasta y perforar en la zona de los ojos y de las orejas. Para hacer éstas, modelar una bolita y almarla hacia uno y otro lado. Marcarlas con púñito e insertarlas en la cabeza. Pegar una bolita aplastada para el hocico y marcar los orificios de la nariz con un púñito. Rellenar los ojos con glacé y hacer los brazos con dos rollitos. Para imitar las patitas, hacer un corte con estaca en forma de "V". Hacer un bonete.



Con un cutter o un cuchillo, realizar cortes cruzados formando un estrella.



Levantar los cortes con ayuda del cutter y retirar el círculo de polietileno que quedó debajo del fondant.



Decorar la superficie de las mini tortas con puntitos y respingos hechos con glacé de colores en camuflaje.



#### Notas

- El círculo de polietileno se coloca entre las dos capas de fondant para evitar que se peguen. De esta manera es más fácil levantar la capa de pasta cortada.
- Para combinar los colores de las mini tortas, una buena idea es hacer coincidir los tonos de la blonda con el de los animalitos y con el de los puntos de glacé.



FELIZ CUMPLEAÑOS



# Aprender jugando

Especial para los más chicos: un juego didáctico, pero ¡de torta!

## Corte y decoración de las tortas



Preparar una torta cuadrada de 32 cm de lado, rellenarla y cortarla según el molde para obtener 16 mini-tortas.



Pegar cada una, con dulce de leche de repostería, sobre un cartón forrado con papel aluminio. Forrar con fondant extendido de diferentes colores (se con cualquier roboteta para tortas en pasta).



Pegar la mini-torta con dulce de leche sobre una base de cartulina que tenga la misma forma, pero con un excedente de 1 cm. alrededor. En el borde interior, pegar una cinta al tono. Con glase en castaño del mismo color de la mini-torta, decorar el centro replotando la figura 3 o 4 veces.



Preparar una torta rectangular de 26 cm por 36 cm, rellenarla y pegarla sobre un cartón forrado con papel aluminio. Untar sólo los laterales con dulce de leche. Extender fondant extendido gris a 7 cm de espesor y forrar la torta. Ubicar los moldes sobre la torta y calar con un cutter o bismarí cada figura.



1. Retirar la pasta de cada figura calada con cuchillo.



2. Cortar pasta violeta a 3 mm de espesor, cortar las figuras y pegarlas en los calados con glaseo o dulce de leche utilizando una manga. Transferir la torta a una bandeja de 32 cm por 42 cm forrada con celofán gris.



3. Modelar los soportes del contador con pasta gris. Cortar las cuentas en foudas extendido de 1 cm de espesor con costado de 2 cm de diámetro. Puntar un palillo de brochete con colorante negro. Insertar las cuentas y colocarlo en los soportes. Pegar el contador a la torta con glaseo.



4. Pasta glasear la unión de las pastas en el interior de los calados, hacer una guarda con glaseo gris en cartucho.



5. Realizar el cartel con pan latino (bomba) ahumado y escribir una leyenda con glaseo en cartucho. Pegarlo con glaseo.



6. Delimitar las figuras con glaseo de colores en cartucho. Con los mismos colores, en glaseo fluido, decorar dibujos de diferentes formas. Con glaseo gris en cartucho delimitar el borde superior de la torta. Pegar en el borde inferior una cinta de color contrastante.





Este  
15 c  
pu  
cu  
gl  
con  
dij  
vle

**D**

Pe  
lado y  
de di  
ma p  
con a  
carta  
paga  
lo de  
"Un  
for  
ra  
fresc  
Pe  
fome  
dent  
A  
por t  
Un  
man  
dosa  
man  
bort  
p  
bles

*Esta torta es ideal para 15 años. La muñeca se puede modelar en cualquier pasta y la glorieta está realizando con una técnica diferente: el collage con volumen.*

# En la glorieta

## Decoración

Preparar una torta cuadrada de 32 cm de lado y 6 cm de alto, y otra redonda de 32 cm de diámetro y 5 cm de alto. Cortar esta última por la mitad, pegar una de las mitades con dulce de leche de repostería sobre un cartón forrado con papel aluminio y encima pegar la otra mitad, formando un semicírculo de 16 cm de alto (ver dibujos).

Untarla con dulce de leche y forarla con fondant extendido o cualquier cobertura para tortas en pasta. Marcar las divisiones en fresco.

Pegar la torta cuadrada sobre un cartón forrado con papel aluminio y forarla con fondant extendido teñido de celeste.

Apesta, preparar una bandeja de 42 cm por 60 cm y forarla con tela o papel celofán.

Ubicar las tortas sobre la bandeja, formando la glorieta. Para hacer el piso de baldosas, estrar fondant extendido, cortar y marcar una tira, y pegarla con glacé en el borde inferior de la torta cuadrada.

Pintar el fondo con colorantes comestibles diluidos con agua.

Aparte, modelar dos rollos en pasta blanca para las columnas grandes del frente y tres rollos aplastados para las columnas del fondo. Pegar todo con glacé.

Tanto en la parte superior como en la inferior, darle una terminación con rolitos de pasta.

En la parte inferior de la torta semicircular, pegar con glacé un rollo de fondant extendido, aplastado y marcado con los dedos. Formar la balaustrada con rolitos de pasta.

Pintar las columnas con una imitación mármol. Para ello, con un pincel fino y colorante negro, hacer sobre la pasta líneas finas y esfumantes un poco con un pincel humedecido con agua. Masar manchando apenas con color salmón. Otra opción es modelar las columnas, pintarlas primero y luego si pegarlas sobre la torta.

En la cúpula de la glorieta, pegar una bolita aplastada, y un rolito aplastado y marcado alrededor. Realizar la decoración con glacé en cartucho.

Pegar la muñeca con glacé.



**Flóres:** modelar un conito en pasta de goma, alisarlo en la base de modo que se abra un poco y pueda un cortante. Abollar y marcar los pétalos. Separar 4 o 5 pétalos con vista de floristería y avanzar el centro de la flor, avigorándolos con goma arábica. Pincelar con colorante comestible.

## Columna



**Colorear:** pintar con una o dos tonos marrón, rellenando líneas con pincel fino y colorante negro. Esta tarea puede hacerse antes o cuando las columnas ya estén pegadas a la torta.



**Extender:** las líneas con un pincel bien lavado con agua. Mezclar manchando apenas con color salmón.



## Muñeca



**Preparar** pasta color piel (pasta de goma, fondant extendido o pasta de miel) y moldear el torso utilizando sólo la mitad del molde que tiene la cara. Cortar el excedente de pasta con una tijera.



**Sumar** con chinchines un papel celofán sobre un triángulo y ubicar el torso sobre el celofán.

Para hacer la base de la pollera, modelar un cono en fondant extendido, aplastarlo y ubicarlo bajo el torso.



**Cortar** un rectángulo de pasta para hacer la pollera, fraccarlo en la parte superior y pegarlo a la cintura. Cubrir la usón con una tira de pasta.



**Moldear** la capelina. Modelar un brazo en pasta color piel, alzarlo y darle movimiento. Modelar las manos, cortando los dedos con tijera. Pegar al torso. Modelar el otro brazo como si estuviera levantado. Para las mangas, cortar triángulos de pasta, pegar el lado más corto a los hombros y afilar el lado más largo formando el viento. Decorar pequeñas flores y lazos con glacé en cartucho.



Preparar una torta cuadrada y una redonda. Cortar ésta por la mitad y pegar recíprocamente las dos mitades. Unir a la torta cuadrada por el lado seco.



5 Puntar los rasgos de la cara con pincel fino y colores comestibles diluidos con agua. Forrar el torso con una tira de pasta de goma, hacerle un corte en "U" y pegarla. Para el volado de la pollera, cortar una tira en pasta blanca, marcarla con una boquilla redonda chica, fruncida y pegarla.



6 Por último, decorar el pelo con glacé en canchuto.



Forrar las tortas y, en la parte superior, marcar las divisiones del techo en frecos. En la base, pegar una tira de pasta marcada con esteja para imitar el piso de baldosas. Pintar el fondo con colores comestibles diluidos con agua.



Modelar tres rollos aplanados para las columnas del fondo y pegarlos a la torta con glacé. Pintarlos con una imitación mármol.



Modelar y pegar las columnas de los laterales. Pegar un rollo aplanado de pasta en las partes superior e inferior de cada columna. Formar la balaustrada con relieves.

En la parte interior del techo de la glorieta, pegar con glacé un rollo de fondant aplanado y marcado con los dedos.



Acomodar correctamente el rollo y en la cúpula pegar una bolita aplanada, y un rollo aplanado y marcado alrededor. Decorar los detalles con glacé en canchuto y pegar la muñeca.



# En las alturas

## Decoración

Preparar una torta redonda de 40 cm de diámetro, rellenarla y pegarla con dulce de leche de repostería sobre un cartón forrado con papel aluminio.

Forrar la torta con fondant extendiéndolo con cualquier cobertura para tortas en pastel tejido de celeste. Pegar la torta sobre una bandeja redonda de 48 cm de diámetro forrada con la misma pasta.

Colocar un trocito de pasta sobre la torta y pegar la avioneta sobre el trocito para que quede elevada. Insertar dos palillos pintados en el fuselaje, y en los extremos pinchar las ruedas modeladas en mazapán negro.

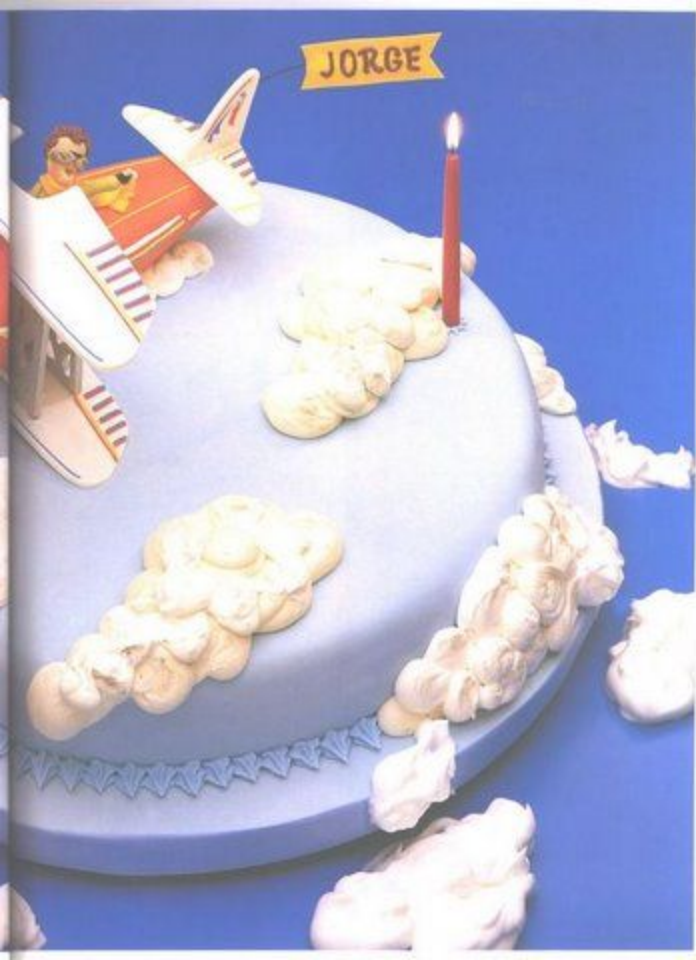
Para simular las nubes, decorar la torta con copos de glacé blanco en manga con boquilla lisa grande. Recortar el cartel en pan ázimo (hostia), escribirle una leyenda con glacé en cartucho y unirlo a la avioneta por medio de un alambre forrado.

## Modelado de la avioneta



**1** Cortar en pasta blanca, según el molde, las alas, los estabilizadores y el fuselaje. Cortar en pasta gris los soportes de las alas. Dejar secar 24 horas.







**2** Preparar un budín y moldearlo para darle la forma del fuselaje de la avioneta.



**3** Untar con dulce de leche de repostaría, colocarlo con la base hacia abajo sobre mazapán rojo estirado, y llevarlo, de modo que al darle vuelta la unión quede en la parte inferior.



**4** En la parte superior, marcar el sector donde va el piloto y pintarlo con colorante comestible negro.



**5** Marcar el ala inferior con glase. Luego pegar los soportes a las alas y al fuselaje.



**6** Pegar las alas superiores, el timón y las aletas posteriores. Decorar el fuselaje y las alas con listas de glase en capricho de diferentes colores.



**7** Pegar la hélice y sobre ésta una bolita aplastada de mazapán. Modelar un motorcito con mazapán y pegarlo con glase en el sector del piloto.



Para ubicar la avioneta, modelar un trocito de pasta que tenga cierta inclinación y pegarlo con glacé sobre la tarta.



Una vez modelada la avioneta, pegarla sobre el trocito de pasta con un poco de glacé.



Para completar la avioneta, insertar dos palillos pintados en el fuselaje, y en los extremos pintar las ruedas modeladas en mazapán negro.

Aviador



Se puede modelar previamente sobre un telgopor, utilizando mazapán. Para ello, hacer el torso a partir de un conito y atravesarlo con un palillo. Modelar los brazos con dos rollos y pegarlos al cuerpo con clara; para que uno de ellos quede levantado, colocarle debajo un pedacito de telgopor que lo sostenga hasta que seque completamente. Modelar la cabeza en pasta color piel, modelar los anteojos en mazapán y pegarlos con clara. Retirar el palillo y decorar el pelo con glacé en cartucho. Pegarlo a la avioneta con glacé y pegarle en el cuello una tira de pasta para simular la bufanda.



# Unidos por siempre

Preparar previamente las palomas, las flores y las figueras.

## Decoración

Preparar una torta en forma de flor de unos 25 cm de diámetro. Rellenarla y colocarla sobre un cartón forrado con papel aluminio con la misma forma. Forarla con fondant extendido y pegarla sobre una bandeja de 30 cm de diámetro forrada con la misma pasta.

Pegar en diagonal, en cada onda, una cinta beige lila. En la unión de la torta con la bandeja, pegar alrededor, con glase, un rollo modelado en fondant extendido.

Colocar en cada ángulo de la torta una bolita de pasta e ir pinchando allí las flores hasta formar pequeños ramos.

Pegar las figueras en el borde inferior de las cintas y, en el extremo superior, un grupo de nubes. Decorar arabescos con glase blanco y hacer las hojas con glase verde en cartucho. Colocar el trabajo de las palomas en el centro de la torta, pegándolo con glase, y decorar alrededor con glase en cartucho, haciendo punto cordón.



## Palomas



Transferir el molde de la base a una cartulina y recortarlo. Estirar pastillaje a 5 mm de espesor, ubicar encima el molde y cortar alrededor con cortante o bisturí. Dejar secar 24 horas.



Para hacer el tronco, modelar un cilindro de pastillaje, alargarlo un poco en los extremos y marcarlo con un palillo para darle textura.

**Opción:** el tronco también puede realizarse completamente hueco; de esta forma, resulta más rápido y más fácil de modelar.



Para cada paloma, modelar una bolita de pastillaje, alisar y aplanar hacia un lado para formar la cola; en el otro extremo presionar para marcar el cuello y formar la cabeza. Trillizar un poco la pasta para formar el pico. Realizar las alas modelando dos gotas en pastillaje, aplanarlas y pegarlas al cuerpo.



Preparar una tortita en forma de flor, hornarla con fondant extendido y pegarla sobre una bandeja. Pegar en diagonal, en cada petalo, una cinta bebe lila, utilizando glacé blanco.



En la unión de la tortita con la bandeja, pegar alrededor un rullo de fondant extendido. Colocar en cada ángulo una bolita de pasta y pinchar las flores.





Pegar la paloma al tronco con glacé. Mezclar con colorantes comestibles diluidos en agua y pintar dos puntos negros para los ojos. Pegar el conjunto sobre la base.



**Flor:** Modelar una bolita de pasta de goma. Darle forma de conito y abrochar en la base. En el hueco, colocar una bolita de pasta blanca y realizar 5 cortes. Afinar con los dedos cada pétalo y pasar por el centro un grupo de puntas, bien desdichos con goma arábica. Aparte, cortar flores pequeñas con cortante de rombos y decorarlas el conito con glacé.



**Filigrias:** Colocar el diseño sobre un telgopor (ver Suplemento Moldes) y ubicar encima un papel celofán, sujetando todo con alfileres. Dibujar las filigranas con glacé blanco en cartucho. Dejarlas secar bien y retirarlas con cuidado del celofán, para que no se quiebren.



Pegar las filigranas en la parte inferior de las cintas con glacé blanco en cartucho.



Decorar arabescos con glacé blanco y hacer las hojas con glacé verde en cartucho. Pegar las palomas en el centro de la torta.